

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>220</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	220
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	224
1.3 Beoogd gebruik	225
1.4 Identificatieplaatje	225
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	225
1.6 Verwerking	225
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	226
1.8 Om energie te besparen	227
<b>2 Beschrijving</b>	<b>228</b>
2.1 Algemene beschrijving	228
2.2 Kookplaat	229
2.3 Bedieningspaneel	229
2.4 Andere onderdelen	230
2.5 Beschikbare accessoires	231
<b>3 Gebruik</b>	<b>233</b>
3.1 Gebruik van de accessoires	235
3.2 Het gebruik van de kookplaat	235
3.3 Gebruik van de bergruimte	236
3.4 Gebruik van de ovens	237
3.5 Klok programmeereenheid	241
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>247</b>
4.1 Reiniging van de oppervlakken	247
4.2 Reiniging van de kookplaat	248
4.3 Reiniging van de deur	249
4.4 Reiniging van de ovenruimtes	251
4.5 Vapor Clean	252
4.6 Buitengewoon onderhoud	254
<b>5 Installatie</b>	<b>256</b>
5.1 Gasaansluiting	256
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	259
5.3 Plaatsing	264
5.4 Elektrische aansluiting	269
5.5 Aanwijzingen voor de installateur	271

## VERTALING VAN DE ORIGINELE AANWIJZINGEN

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Tijdens de bereiding geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen, omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn erg heet zijn na het gebruik het gebruik van de oven.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN BESCHIKBAAR) BEWAREN.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.

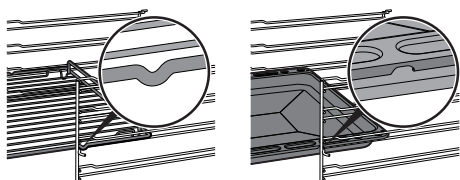
## Beschadiging van het apparaat

- Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen agressieve schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het oppervlak zouden kunnen krassen en versplinteren.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.



## Waarschuwingen

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen, moeten naar beneden en naar de achterzijde van de oven gericht zijn.



- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën oververhit kunnen raken of vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroenspa of azijn op de kookplaat.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.



- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

## Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden, moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke omstandigheden van de gasdistributie (de aard en de druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.



## Waarschuwingen

- De omstandigheden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd personeel.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat de aansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

### Voor dit apparaat

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

### 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;



- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

## 1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

## 1.4 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

## 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

## 1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.



## Waarschuwingen

- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.





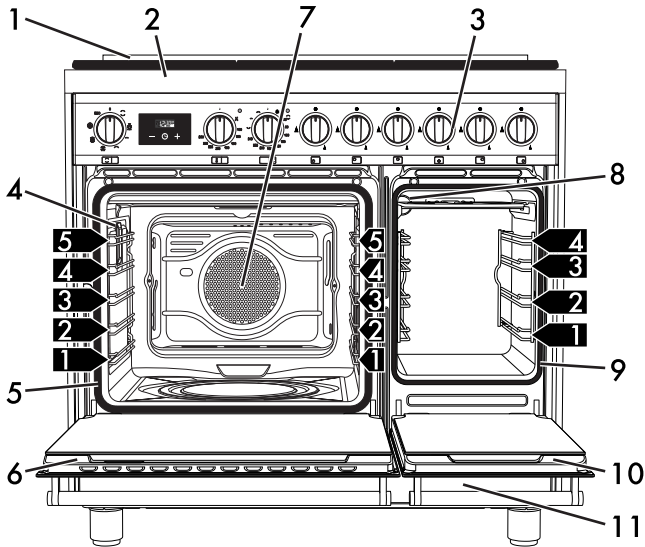
## 1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Lamp hoofdoven

5 Pakking hoofdoven

6 Deur hoofdoven

7 Ventilator hoofdoven

8 Lamp hulpoven

9 Pakking hulpoven

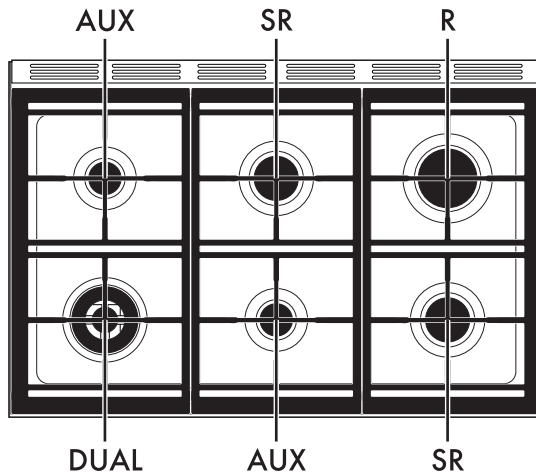
10 Deur hulpoven

11 Bergruimte

**1,2,3...** Frame voor roosters/ovenshalen



## 2.2 Kookplaat



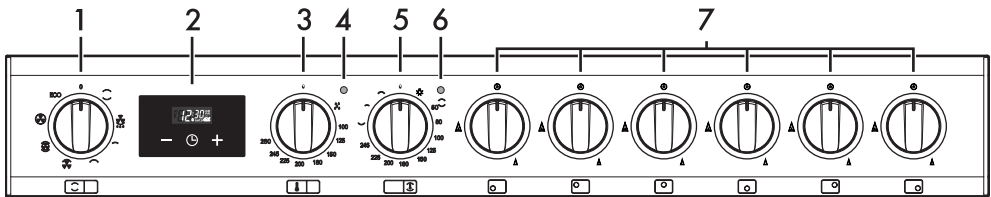
**AUX** = Hulpbrander

**SR** = Halfsnelle brander

**R** = Snelbrander

**DUAL** = Ultrasnelle brander

## 2.3 Bedieningspaneel



### 1 Functieknop hoofdoven

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de temperatuurknop.

### 2 Klok programmeereenheid

Handig om het huidige uur te zien, geprogrammeerde bereidingen te programmeren en de kookwekker in te stellen.

### 3 Temperatuurknop hoofdoven

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden. Draai de knop rechtsonder op de gewenste waarde tussen de minimale en maximale waarde.

### 4 Controlelamp hoofdoven

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

Z



# Beschrijving

## 5 Temperatuur-/functieknop hulpoven





Zorgt voor de inschakeling van het licht in de oven, of stelt het grill element en de onderwarmte in op een temperatuur - bij benadering - tussen een minimum van 50 °C en een maximum van 245 °C.

Bij de maximumtemperatuur is het bovendien mogelijk om een aantal geoptimaliseerde functies voor specifieke bereidingen te selecteren.

## 6 Controlelamp hulpoven

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

## 7 Knoppen van de branders van de kookplaat

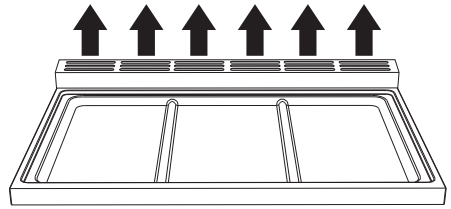
Te gebruiken voor de inschakeling en de afstelling van de branders van de kookplaat. Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op  geplaatst worden.

## 2.4 Andere onderdelen

### Vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1 Algemene beschrijving).

## Koelventilator



De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die aan de achterzijde van het apparaat naar buiten komt en die ook na de uitschakeling nog kort actief kan blijven.



Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.

## Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

### (hoofdoven)

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie **ECO**.



Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

### (hulpoven)

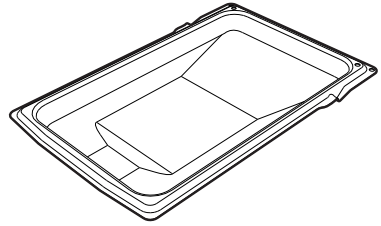
- wanneer de temperatuur-/functieknop van de hulpoven op  of een willekeurige functie wordt gedraaid.



## 2.5 Beschikbare accessoires

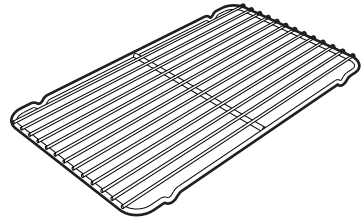
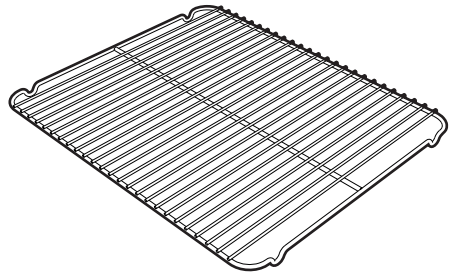
**i** De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

**i** De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.

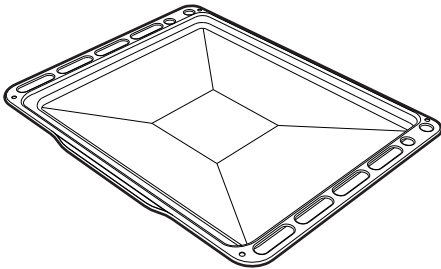


Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

### Rooster voor ovenschaal

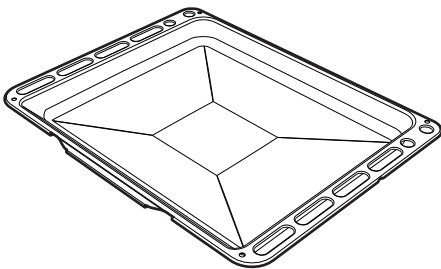


### Ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

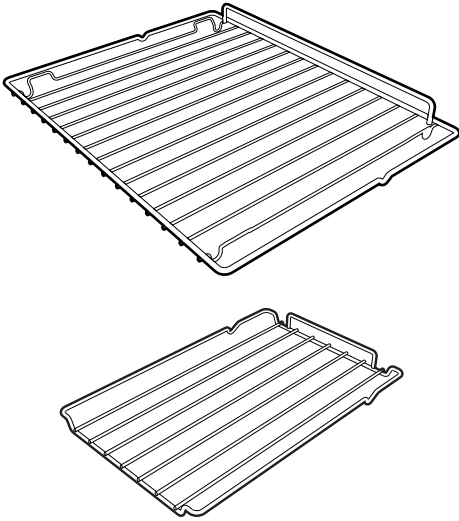
### Diepe ovenschaal



Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

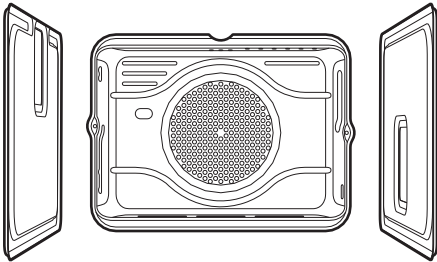


## Rooster



Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

## Zelfreinigende panelen



Deze panelen absorberen kleine vetresten.



## 3 Gebruik



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

### **Gevaar op verbranding**

- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen de oven tijdens zijn werking niet benaderen.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.



**Incorrect gebruik**

### **Gevaar op verbranding**

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

### **Gevaar op verbranding**

- Open de bergruimte niet wanneer het apparaat ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn tijdens het gebruik van het apparaat.
- Plaats in deze ruimte geen ontvlambare materialen, doeken of papier.



**Incorrect gebruik**

### **Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De houders of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.



## De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen **Brand- en ontploffingsgevaar**

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van het apparaat of de bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

## **Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.**

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

- De gastoevoer onmiddellijk sluiten of het ventiel van de gasfles onmiddellijk dichtdraaien.
- Open vuur en sigaretten onmiddellijk uitdoven.
- Geen schakelaars of apparaten inschakelen en geen enkele stekker uit het stopcontact verwijderen. Binnen het gebouw geen (mobiele) telefoons gebruiken.
- Ramen openen en het vertrek luchten.
- Contact opnemen met het servicecentrum of uw gasbedrijf.

## **Onregelmatige werking**

Elke van de volgende omstandigheden moet als een onregelmatige werking worden beschouwd en vereist een ingreep:

- De branderplaat kleurt geel.
- Beschadiging van het keukengerei.
- Verkeerde ontsteking van de branders.
- Branders blijven met moeite branden.
- Uitschakeling van de branders tijdens de werking.
- De gaskleppen kunnen moeilijk open of dicht worden gedraaid.

Neem contact op met het erkende servicecentrum bij u in de buurt als het apparaat niet correct werkt.

## **Het eerste gebruik**

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimten.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

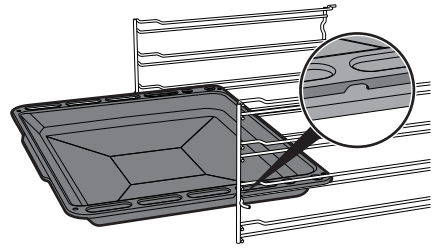
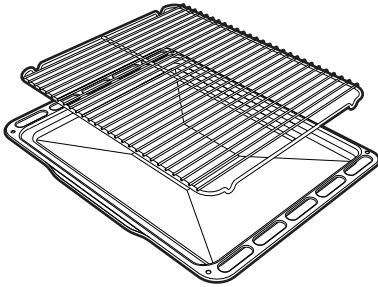




## 3.1 Gebruik van de accessoires

### Rooster voor ovenschaal

Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet tijdens de bereiding apart van het voedsel opgevangen.



Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.

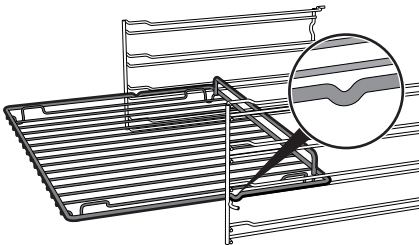


Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

### Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten omlaag en naar de achterzijde van de oven gericht zijn.



## 3.2 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, alvorens de volgende poging te verrichten. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd.



# Gebruik

Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.

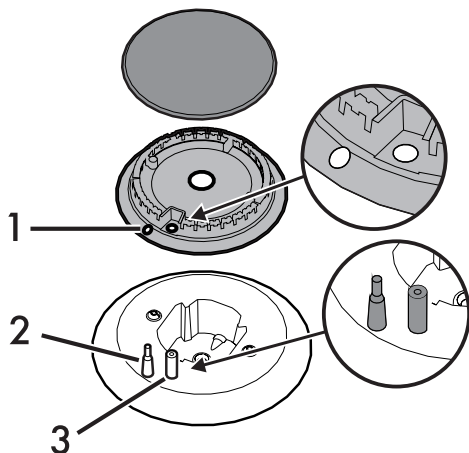


In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat.

Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen **1** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkonthekers **3** en de thermokoppels **2**.



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten houders met een deksel gebruikt worden die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijanten lekt.

Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.

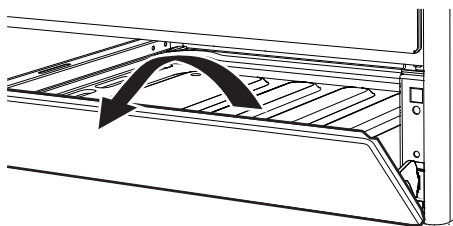


Diameter van de houders:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **DUAL:** 18 - 28 cm.

## 3.3 Gebruik van de bergruimte

Onderaan het fornuis bevindt zich de bergruimte. Deze kan worden geopend door de handgreep naar u toe te trekken. Deze bergruimte is geschikt om pannen of metalen voorwerpen, noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, te bewaren.





## 3.4 Gebruik van de ovens

### Inschakeling van de hoofdoven



1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functiekноп.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.

### Functies van de hoofdoven



#### Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



#### Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van onderste weerstand wordt de bereiding sneller voltooid. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van de bereiding van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



#### Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



#### Grill

Met de door de grillweerstand afgegeven warmte, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



#### Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



#### Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.



# Gebruik



## Ventilator met circulatie-element

Met de combinatie van de ventilator en het circulatie-element (dat zich in het achterste gedeelte van de ovenruimte bevindt) kunnen verschillende soorten voedsel op meerdere niveaus bereid worden, mits deze dezelfde temperatuur en bereidingswijze vereisen. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.

## ECO

### Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Deze functie wordt aanbevolen voor alle levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen die veel vocht kunnen produceren (zoals bijvoorbeeld groenten).

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-functie zijn de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer.



De ECO-functie is een delicate bereidingsfunctie die aanbevolen wordt voor levensmiddelen die temperaturen lager dan 210 °C kunnen weerstaan. Selecteer een andere functie voor de bereiding bij hogere temperaturen.



## Vapor Clean

Deze functie vereenvoudigt de reiniging door middel van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene uitsparing in de bodem. (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud")

## Inschakeling van de hulpoven



Draai de temperatuur-/functieknop op de gewenste temperatuur tussen 50°C en 245°C of op de gewenste functie (bij de maximale temperatuur).

## Functies van de hulpoven



### Lamp

Schakelt de lamp in de ovenruimte in.



## Statisch (min 50°C - max 245°C)

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



## Onderwamte (245°C)

De enkel van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor hun bruiningsgraad. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.



## Kleine grill (245°C)

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



## Grill

Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en op het einde van de bereiding wordt een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

## Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het gerecht zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- De bereidingstijden van kleiner gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

## Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

## Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de functie grill wordt het aanbevolen om de temperatuurknop voor een optimale bereiding op de hoogste waarde te draaien.



## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

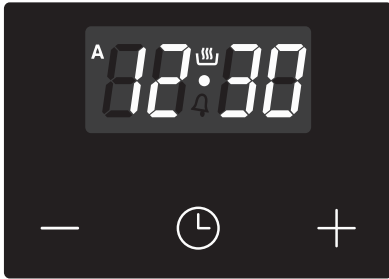
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- Controleer of het gebak ook binnenin voldoende gebakken is door een tandenstoker te prikken in het hoogste deel van het gebak. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

## Advies voor ontdooien en rijzen


- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een houder zonder deksel, op het eerste niveau van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Brood en fruit in stukken ontdooien binnen dezelfde tijd, ongeacht het aantal en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.






## 3.5 Klok programmeereenheid





 Toets waarde lager


 Toets klok

 Toets voor toename


 Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.

Druk op de toets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

 De klok van de programmeereenheid bedient enkel de hoofdzakelijke oven.

 Het gebruik van de hulpoven is onafhankelijk van de instellingen die uitgevoerd werden op de hoofdoven of de elektronische programmeereenheid.




## Instelling van de tijd

 De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers

 op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de toets klok  twee seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen waarde hoger  of waarde lager  kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Wacht 7 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool  op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.

 Houd de toetsen waarde hoger  en waarde lager  tegelijkertijd twee seconden ingedrukt om de tijd te wijzigen. Vervolgens kunt u de tijd regelen.



# Gebruik

## Bereiding met tijdstelling

**i** Met bereiding met tijdstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

1. Houd de kloktoets ingedrukt tot het symbool wordt weergegeven.
  2. Druk nogmaals op de kloktoets . Op het display verschijnen het symbool en de tekst , afgewisseld met de huidige tijd.
  3. Druk op de toetsen hoger en lager om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
  4. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
  5. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen en .
- Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.

7. Druk op de kloktoets om de klok van de programmeereenheid te resetten.

**i** Het is niet mogelijk om een langere tijdsduur dan 10 uren in te stellen.

Om de ingestelde programmering te resetten moet gelijktijdig op de toetsen hoger en lager gedrukt worden, en moet de oven handmatig uitgeschakeld worden.

## Geprogrammeerde bereidingen

**i** Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met de bereiding kan beginnen, om ze na een vooraf ingestelde periode te doen eindigen.

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdstelling".
2. Houd de toets menu 2 seconden ingedrukt.
3. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afwisselend de cijfers en de tekst , terwijl het symbool knippert (het huidige tijdstip is bijvoorbeeld 17.30)





4. Druk op de toetsen of om de gewenste minuten in te stellen. (bijvoorbeeld 1 uur)
5. Druk op de toets menu . Op het display verschijnt afgewisseld door de huidige tijd plus de eerder ingestelde bereidingsduur (bijvoorbeeld het weergegeven tijdstip waarop de bereiding eindigt is 18.30).
6. Met de toets of stelt u het einde van de bereidingstijd in. (bijvoorbeeld 19.30).



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding een enkele minuut voor de voorverwarming van de oven dien te worden toegevoegd.

7. Wacht ongeveer 7 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen en .
8. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
9. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

10. Draai de functie- en temperatuurknop op **0**.
11. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.
12. Druk tegelijkertijd op de toetsen en om de ingestelde programmering op nul te stellen.



Het is niet mogelijk om een langere tijdsduur dan 10 uren in te stellen.



Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding die langer dan 24 uur duurt in te stellen.





Wanneer u na de instelling de resterende bereidingstijd wilt weergeven, moet u 2 seconden lang op de toets menu drukken. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afgewisseld door de resterende bereidingstijd.



## Kookwekker

**i** De kookwekker onderbreekt de bereiding niet, maar waarschuwt de gebruiker wanneer de ingestelde minuten verstreken zijn.

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.




1. Houd de kloktoets  gedurende enkele seconden ingedrukt. Het display toont de cijfers  en het knipperende symbool  tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .

Aan het einde van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal ingeschakeld.

4. Druk op de toets lager  om het geluidssignaal uit te schakelen.

**i** U kunt de kookwekker vanaf 1 minuut tot maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

## Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.

## Het annuleren van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
3. Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.

## Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
2. Druk op de kloktoets .
3. Druk op de toets lager  om een ander geluidssignaal te selecteren.



## Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Doeltemperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 ÷ 4	Statisch	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Pasta uit de oven	3 ÷ 4	Statisch	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Varkenslende	2	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	15	
Rosbief	1	Turbo/Circulatie	2	200	40 ÷ 45	
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Coppa in de oven	2 ÷ 3	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	15	5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	MAX	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	10	5
Runderhaas	1	Grill	5	MAX	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Circulatie	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Zachte vis	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	60 ÷ 65	
Schol	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Turbo/Circulatie	2	MAX	8 ÷ 9	
Brood	1	Circulatie	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Turbo/Circulatie	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Tulband	1	Circulatie	2	160	55 ÷ 60	
Confituurtaart	1	Circulatie	2	160	35 ÷ 40	
Ricottataart	1	Circulatie	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo/Circulatie	2	160	20 ÷ 25	
Chiffon cake	1,2	Circulatie	2	160	55 ÷ 60	
Soezen/beignets	1,2	Turbo/Circulatie	2	180	80 ÷ 90	
Cake	1	Circulatie	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Rijstaart	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0,6	Circulatie	2	160	30 ÷ 35	



# Gebruik

## Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Doeltemperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
					Zijde 1	Zijde 2
Gebraden	1	Statisch	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Gebraden kip	1	Statisch	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
Karbonades	0,8	Grill	4	250	13	5
Hamburger	0,6	Grill	4	250	7	3
Varkensworst	0,6	Grill	4	250	15	-
Varkensribben	0,7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bacon	0,6	Grill	4	250	10	3

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.



## 4 Reiniging en onderhoud



**Incorrect gebruik**

**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

### 4.1 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

### Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

### Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op suikerbasis (bijv. jam) niet in de oven indrogen. Wanneer ze te lang opdrogen, kan het email in de oven beschadigd worden.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden, omdat eventueel druiwend reinigingsmiddel en water de correcte werking van het apparaat kunnen schaden en het uiterlijk kunnen aantasten.



# Reiniging en onderhoud

## 4.2 Reiniging van de kookplaat

### Roosters van de kookplaat

Verwijder de roosters en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog ze zorgvuldig, en plaats ze weer op de kookplaat.



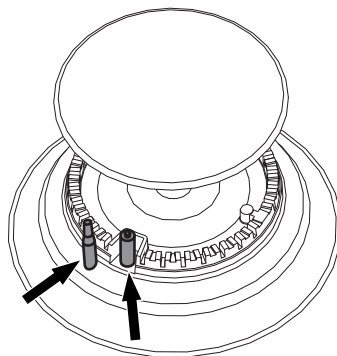
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

### Vlamverdelers en deksels

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze correct geïnstalleerd zijn in de zittingen met de respectievelijke deksels.

### De vonkstekers en de thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkstekers en de thermokoppels te allen tijde schoon gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een tandenstoker of met een naald.



### De knoppen



Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek en lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. De knoppen kunnen verwijderd worden door deze uit hun zitting te trekken.



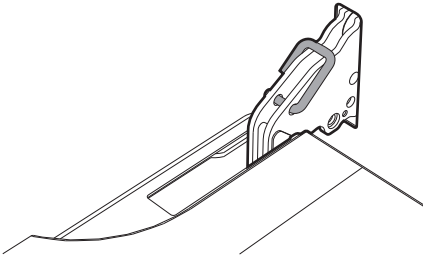
## 4.3 Reiniging van de deur

### Demontage van de deur

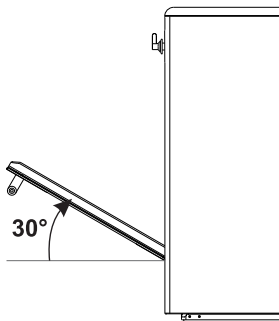
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, wordt aanbevolen om de ovendeur te verwijderen en op een theedoek te leggen.

Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

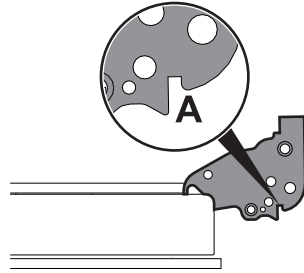
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30°, en verwijder hem.



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in het apparaat geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.



### Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aanbevolen om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

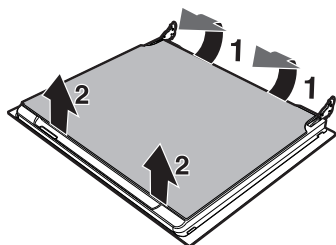


## Reiniging en onderhoud

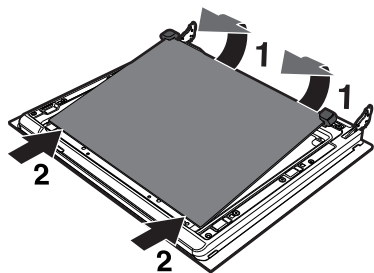
### Demontage van de binnenruiten

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

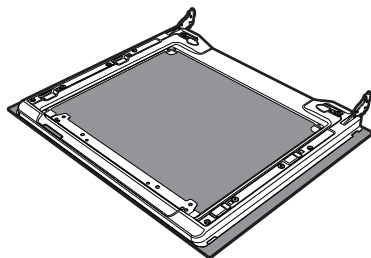
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2).



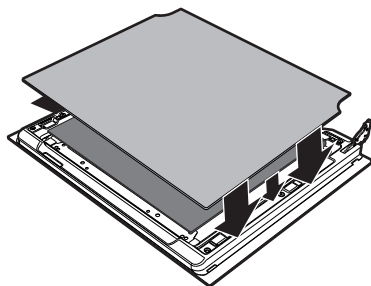
3. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen. Verricht dezelfde procedure als voor de binnenruit, maar duw in dit geval de voorkant (2) het apparaat in.



4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.





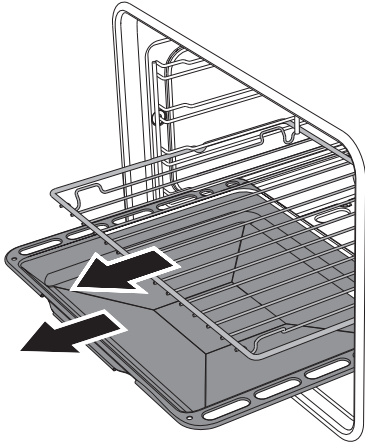


## 4.4 Reiniging van de ovenruimtes

Om de ovenruimtes in goede staat te houden, moeten deze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimtes opdrogen, aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder alle verwijderbare delen.



Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de pakking van de oven



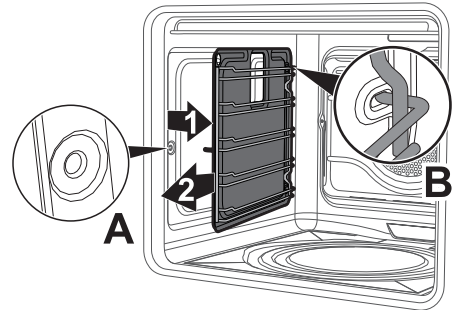
Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te verwijderen.

## Verwijdering van de zelfreinigende panelen en de frames voor roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Om de geleiderframes te verwijderen: trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen.





## Reiniging en onderhoud

### Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus)

De regeneratiecyclus van de panelen is een reinigingsmethode om vette en niet-suikerachtige resten te verwijderen.

1. Reinig eerst de bodem en de bovenste bescherming met een doek van microfiber, water en een neutraal vaatwasmiddel. Spoel nauwgezet af.
2. Stel een regeneratiecyclus in door de geventileerde functie aan de maximum temperatuur te selecteren, en dit voor een uur.
3. Als de panelen erg vuil zijn, moeten ze na de regeneratiecyclus gedemonteerd worden en gewassen worden met een neutraal afwasmiddel. Spoel en droog ze zorgvuldig.

Monteer de panelen weer, en stel de geventileerde functie een uur lang in aan 180°C zodat de panelen goed gedroogd worden.



Er wordt aanbevolen om de regeneratiecyclus van de zelfreinigende panelen elke 15 dagen uit te voeren.

### 4.5 Vapor Clean



Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte van de hoofdoven zeer eenvoudig te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.



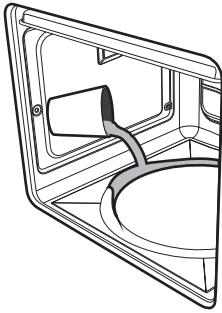
#### **Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

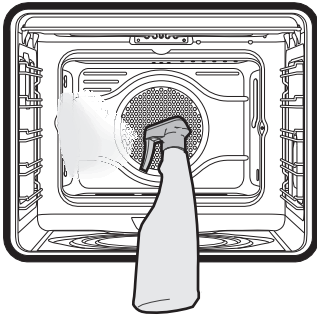
### Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires volledig uit de oven.
- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.



- Verstuf een oplossing van water en vaatreinigingsmiddel in de oven door middel van een spuitbus. Sproei op de zijwanden, de bovenwand en het bodemvlak, maar niet op de deflector.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

- Sluit de deur.
- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauw water en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.

## Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Draai de functieknop op het symbool  en draai de temperatuurknop op het symbool .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in met de digitale programmeereenheid.
3. Draai de functieknop op het symbool  en draai de temperatuurknop op het symbool **0**.

## Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

4. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
5. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
6. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
7. Verwijder het resterende water uit de oven.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160°C.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.



# Reiniging en onderhoud

## 4.6 Buitengewoon onderhoud

### Vervanging van de lamp (hoofdoven)



Onder elektrische spanning  
staande delen

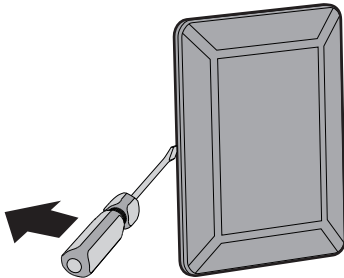
**Gevaar voor elektrische schok**

- Haal de stekker uit het stopcontact.

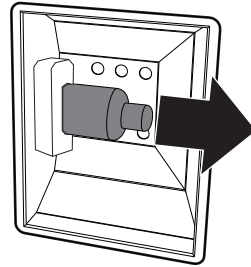
1. Verwijder alle accessoires volledig uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



Zorg ervoor dat de lak op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.

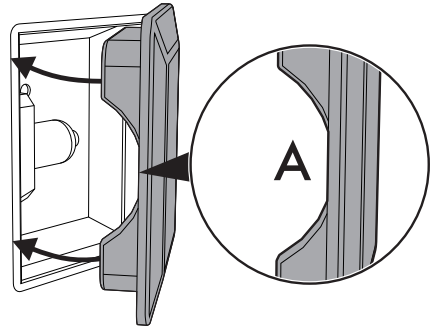


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak de halogeenlamp niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (40W).
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.

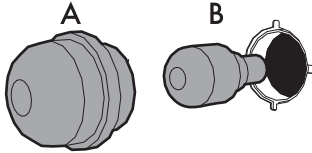


7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.



## Vervanging van de lamp (hulpoven)

1. Draai de beschermkap **A** linksom los.
2. Vervang de lamp **B** met een soortgelijke (25W). Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

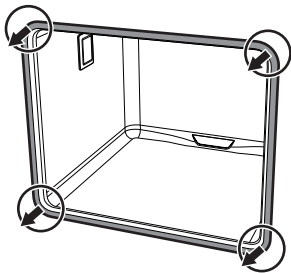


3. Hermonteer de beschermkap **A**.

## De- en hermontage van de pakking van de oven

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

## Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.



## 5 Installatie

### 5.1 Gasaansluiting



#### Gaslekkage Explosiegevaar

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10Nm en 15Nm bevindt.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- De omstandigheden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.

#### Algemene informatie

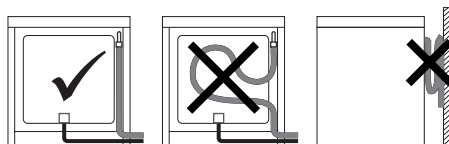
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm.

Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk „5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes“. De gasaansluiting heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

#### Aansluiting met een rubberen slang

Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

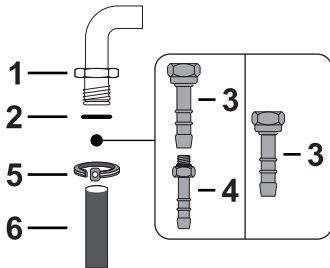
- of de leiding op het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- de slang raakt op geen enkel punt de warme wanden (max. 50°C);
- de slang wordt niet onderworpen aan trekkrachten of spanningen, maakt geen strakke bochten en wordt niet afgekneld;
- of ze niet in contact komt met scherpe voorwerpen of hoeken;
- wanneer de slang niet perfect dicht is, en er dus gas kan ontsnappen, mag deze niet gerepareerd worden, maar moet deze worden vervangen met een nieuwe slang;
- controleer of de vervaldatum van de leiding, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.



Voer de aansluiting op het gasnet uit met een rubberslang conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).



Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Plaats, als de slangaansluiting(en) is(zijn) vastgedraaid, de gasleiding **6** op de slangaansluiting en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.



De aansluiting met rubberslang conform de van kracht zijnde normen mag enkel uitgevoerd worden wanneer de leiding over de volledige lengte geïnspecteerd kan worden.

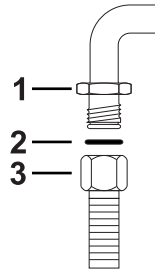


De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor methaan en stadsgas.

## Aansluiting met een flexibele stalen slang

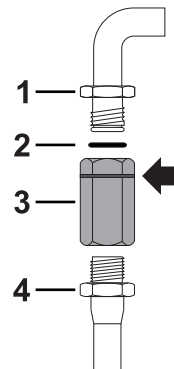
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig op de gasverbinding **1** van het apparaat, en breng de pakking **2** ertussen aan.



## Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met B.S. 669. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding **4**, en draai de adapter **3** vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding **1** van het apparaat, en voorzie steeds de bijgeleverde pakking **2**.

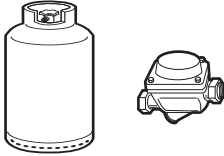




# Installatie

## Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.

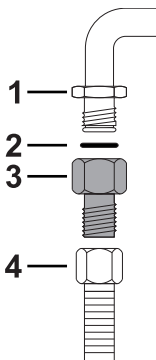


De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Types van gas en toebehorende landen".

## Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding **3**.



## Ventilatie van de ruimte

Het apparaat mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

De ruimte moet goed geventileerd worden, zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

## Afvoer van de verbrandingsproducten



Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.

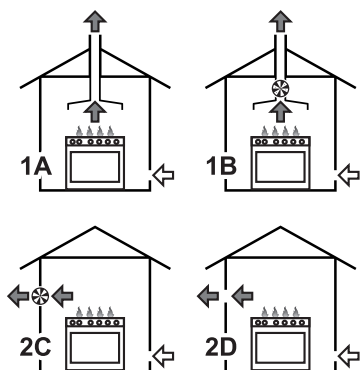
De afvoer van de verbrandingsproducten kan verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte natuurlijke trek of met een geforceerde afzuiging.





Een efficiënt afzuigstelsysteem moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de voorgeschreven posities en afstanden.

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



- 1 Afvoer door middel van een afzuigkap
- 2 Afvoer zonder een afzuigkap

- A Afvoer via enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Afvoer via enkel rookkanaal met elektroventilator
- C Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur of raam met elektroventilator
- D Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur

↔ Lucht

← Verbrandingsproducten

⊗ Elektroventilator

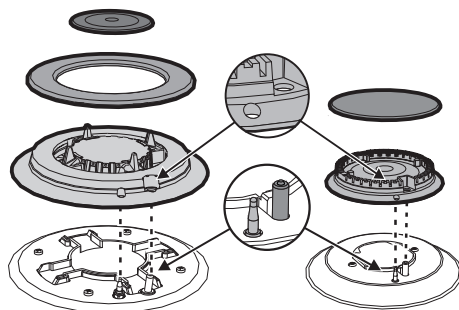
## 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

**i** Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 met een druk van 20 mbar.

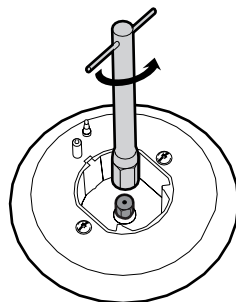
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de minimum vlam op de gaskranen geregeld worden.

### Vervanging van de sproeiers

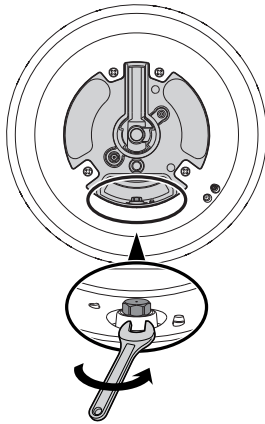
1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om bij de branderdoppen te komen.



2. Vervang de gasmondstukken met behulp van een pijpsleutel van 7 mm op basis van het gebruikte gas (raadpleeg „Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken”).



Z

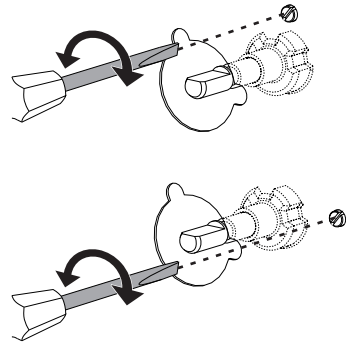


3. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.

## Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatig minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel van maximum naar minimum: De vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



## Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtsonder.



Na de regeling met een ander gas dan het gas dat in de fabriek werd afgesteld moet het etiket voor de regeling van het gas, dat is aangebracht op het apparaat, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket bevindt zich in het zakje van de sproeiers (indien aanwezig).

## Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskraan metertijd moeilijk kan gedraaid worden, en dus geblokkeerd raakt. Reinig ze van binnen, en vervang het smeervet.



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



## Types van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Methaan G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Methaan G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 Methaan G25</b>													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
<b>4 Methaan G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 Methaan G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar													•
<b>7 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar													•
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>10 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		



Op basis van het land van installatie kunnen de beschikbare soorten gas bepaald worden. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken".



# Installatie

## Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

<b>1 Methaan G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,2
Diameter sproeier (1/100 mm)	72	97	120	145
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
<b>2 Methaan G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,8	3,0	4,2
Diameter sproeier (1/100 mm)	72	94	110	145
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
<b>3 Methaan G25/ G25.3</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,2
Diameter sproeier (1/100 mm)	72	94	121	143
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
<b>4 Methaan G25.1</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,1
Diameter sproeier (1/100 mm)	77	100	134	152
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
<b>5 Methaan G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	77	100	134	165
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
<b>6 Methaan G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,75	3,0	3,8
Diameter sproeier (1/100 mm)	94	120	165	190
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200



<b>7 Vloeibaar gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,75	3,0	4,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	50	65	85	100
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	-	-	-	-
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1300
Nominaal vermogen G30 (g/h)	73	127	218	291
Nominaal vermogen G31 (g/h)	71	125	214	286
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,9	3,0	4,2
Diameter sproeier (1/100 mm)	50	65	81	95
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	-	-	-	-
Gereduceerd vermogen (W)	450	550	900	1500
Nominaal vermogen G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	136	214	300
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,1
Diameter sproeier (1/100 mm)	43	58	74	80
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	1000	1500
Nominaal vermogen G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominaal vermogen G31 (g/h)	71	129	214	293
<b>10 Stadsgas G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,75	2,8	3,4
Diameter sproeier (1/100 mm)	145	185	260	340
Voorkamer (gedrukt op sproeier)	/8	/2	/3	0190
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200

Gasmondstukken die niet zijn meegeleverd, kunnen besteld worden bij erkende servicecentra.



# Installatie

## 5.3 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



### Druk op geopende deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

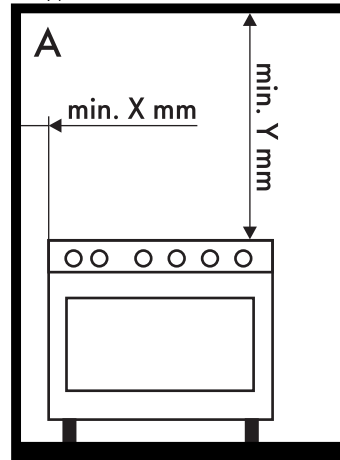
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90 °C).

Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van **X** mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen „A” en „C” betreffende de installatieklassen.

Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens **Y** mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.

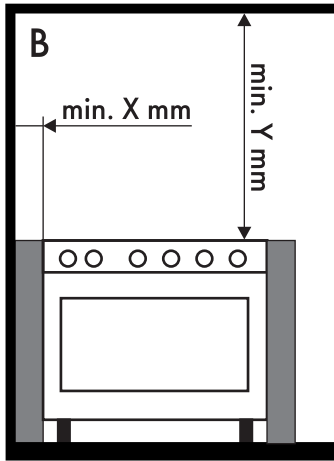
<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:

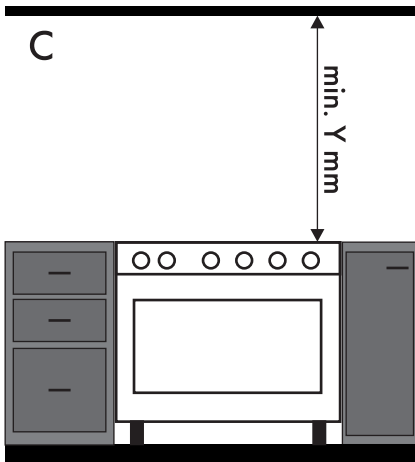


**A - Klasse 1**

**(Apparaat vrije installatie)**

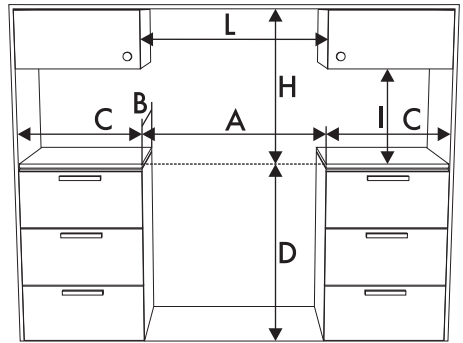


**B - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)



**C - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)

## Afmetingen van het apparaat



A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

<sup>1</sup> Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

<sup>2</sup> Minimumbreedte inbouwkast (=A).

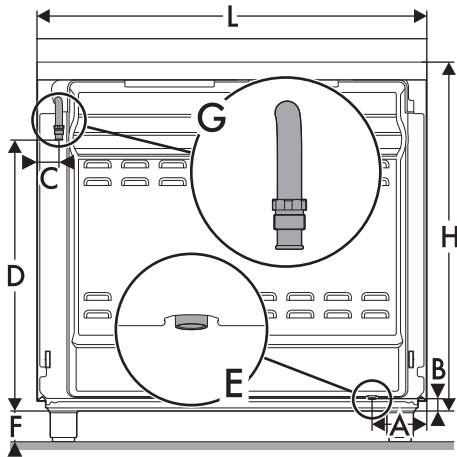


Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.



## Installatie

Afmetingen van het apparaat: locatie van de aansluitingen op gas en elektriciteit (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

**E** = Elektrische aansluiting

**G** = Gasaansluiting

## Plaatsing en nivellering

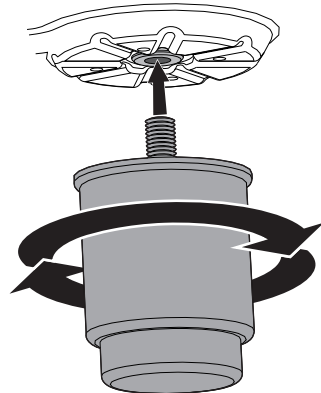


Zwaar apparaat

**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

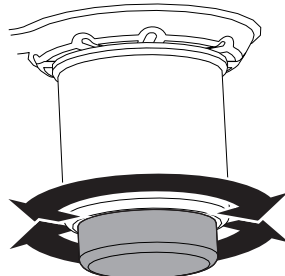
- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Nadat de gas- en/of de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten de vier bijgeleverde voetjes van het apparaat vastgedraaid worden.



Voor de stabiliteit is het absoluut noodzakelijk dat het apparaat correct genivelleerd wordt op de ondergrond.

Schroef het onderste gedeelte van de voetjes open of dicht, tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.





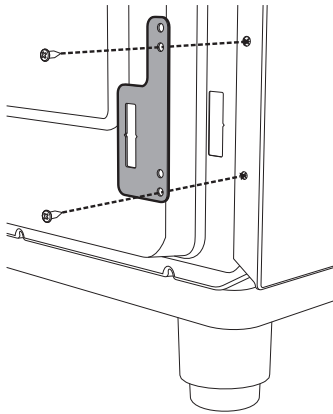


## Bevestiging op de wand

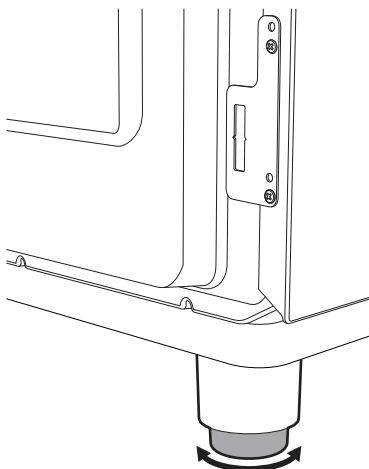


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

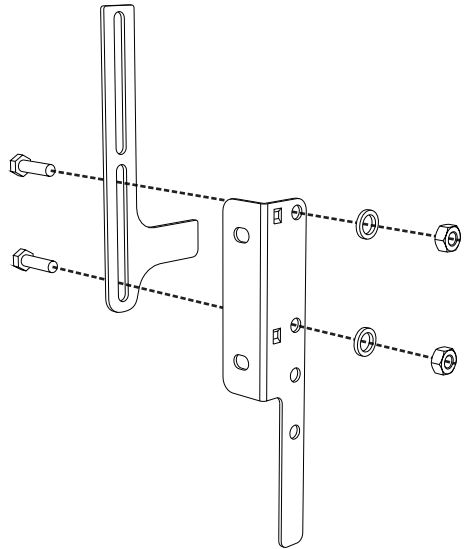
1. Schroef het plaatje voor de bevestiging aan de muur vast aan de achterzijde van het apparaat.



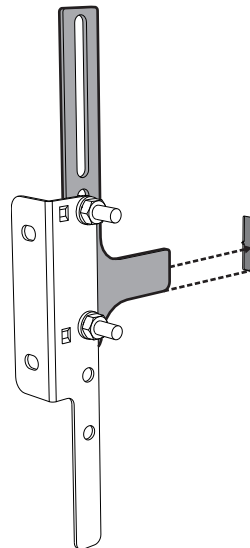
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.



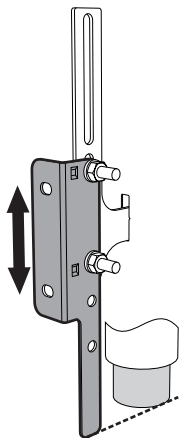
4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderste rand van het plaatje voor de bevestiging aan de muur.



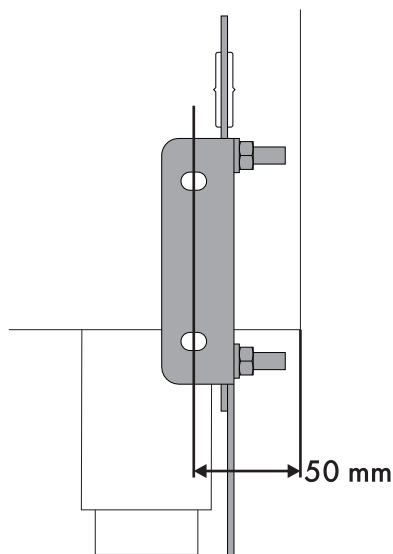


## Installatie

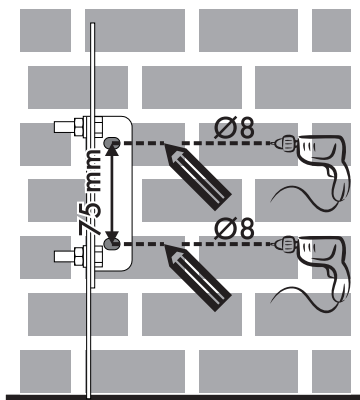
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven vast om de afmetingen vast te leggen.



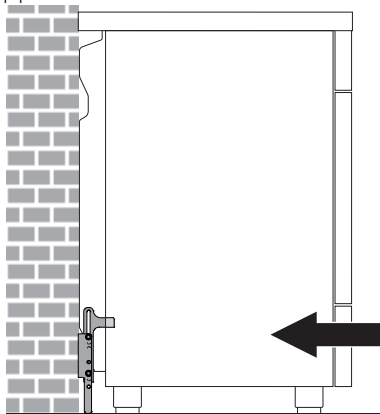
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



7. Plaats de beugel op de muur en markeer de punten waar gaten in de muur moeten worden geboord.



8. Boor de gaten. Zet de beugel met pluggen en schroeven aan de muur vast.
9. Duw het fornuis naar de muur en breng tegelijkertijd de beugel aan in het plaatje bevestigd op de achterzijde van het apparaat.





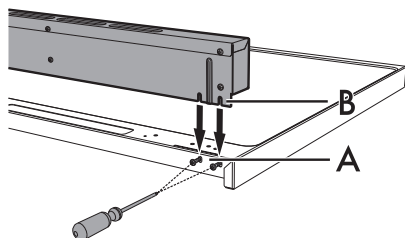
## Montage van de plint



De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. De plint moet op het apparaat bevestigd worden voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

De plint moet altijd correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Draai de 4 schroeven **(A)** aan de achterzijde van de kookplaat (2 aan elke kant) los met een schroevendraaier.
2. Positioneer de plint op de plaat.
3. Lijn de openingen van de plint **(B)** uit met de schroeven **(A)**.



4. Bevestig de plint op de plaat met de 4 eerder losgedraaide schroeven.

## 5.4 Elektrische aansluiting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Laat de aansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de aftakkingen van het klemmenbord moet 1,5- 2Nm bedragen.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

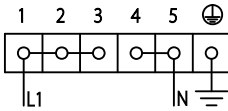
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



# Installatie

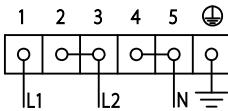
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 1N~



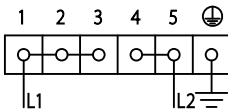
**Driepolige** kabel **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



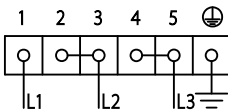
**Vierpolige** kabel **4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 2~



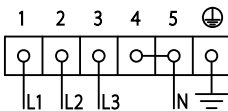
**Driepolige** kabel **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~



**Vierpolige** kabel **4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



**Vijfpolige** kabel **5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

**i** De bovenstaande waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

**i** De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

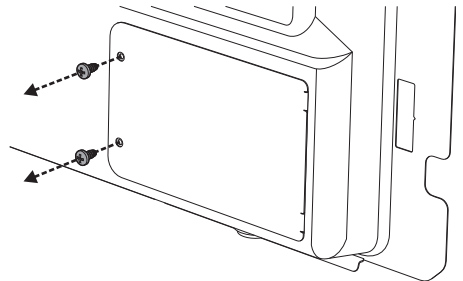
## Vaste aansluiting

Voorzie de voedingslijn van het apparaat van een meerpolige automatische schakelaar, met een dergelijke afstand tussen de contacten dat de volledige uitschakeling mogelijk is volgens de overspanningscategorie III, zoals door de installatienormen wordt voorgeschreven.

## Toegang tot het klemmenbord

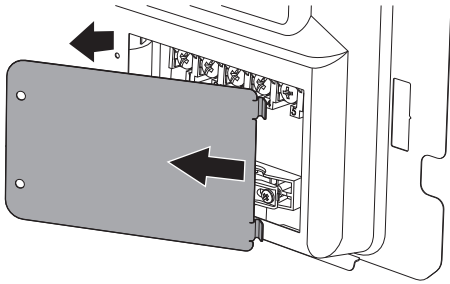
Om de voedingskabel te kunnen aansluiten is toegang tot het klemmenbord op de achterste plaat vereist:

1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.

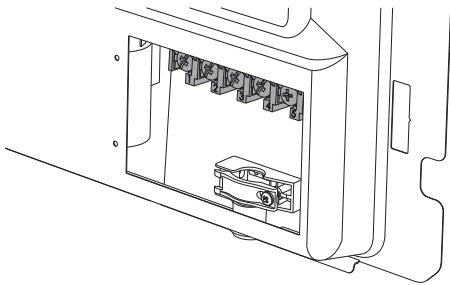




2. Laat het klepje een stukje draaien en verwijder het van diens plaats.

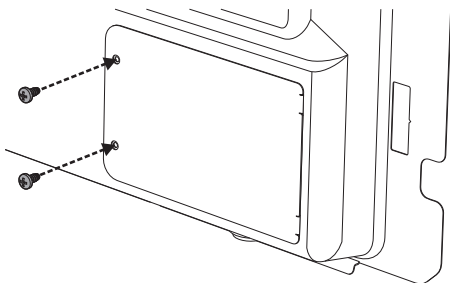


3. Installeer de voedingskabel.



Draai de schroef van het kabelbevestigingsplaatje los, alvorens de voedingskabel te installeren.

4. Breng aan het einde van de handelingen het klepje weer aan op de achterste plaat en zet het met de eerder verwijderde schroeven vast.



## 5.5 Aanwijzingen voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Controleer alle aansluitingen met water en zeep op gaslekken. Zoek eventuele lekken NIET op met open vuur.
- Ontsteek de branders eerst een voor een en dan allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de minimum stand en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.

